PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
SANDWICHERA
ED-1759

ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

Este aparato no debe ser usado por niños o personas discapacitadas sin la supervisión de un adulto. Vigile a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

REQUERIMIENTO DE ENERGÍA
220 – 240V 50Hz / 1700 W

IMPORTANTE
La sandwichera podría humear un poco la primera vez que la encienda, lo cual es normal y no significa que esté dañada. Durante la fabricación se utiliza aceite, el mismo que será eliminado en unos minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siempre que use aparatos eléctricos tenga en cuenta las normas básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea las instrucciones, incluso si ya está familiarizado con el aparato.
- No sumerja la sandwichera o el cable de energía en ningún líquido.
- Los niños deben ser supervisados por un adulto si van a utilizar el aparato. No descuide la sandwichera mientras esté funcionando.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas para trasladar el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado del tomacorriente cuando no lo use. Espere a que se enfríe antes de asentarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que el cable de energía no haga contacto con las superficies calientes de la sandwichera. Si el cable de energía está dañado, este debe ser remplazado por un técnico calificado.
- No use productos abrasivos, limpiadores cáusticos o limpiadores de hornos para limpiar la sandwichera.
- No coloque la sandwichera encima o cerca de las hornillas de la cocina o el horno caliente.
- Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico. No use este aparato en exteriores ni lo asiente sobre superficies húmedas.
- Deje suficiente espacio libre encima y alrededor del aparato mientras lo use para asegurar una buena ventilación. Es recomendable usar una plantilla aislante si el aparato va a ser colocado sobre una superficie sensible al calor.
- No use este aparato con otros fines que no sean los especificados.
- CONSERVE ESTAS INTRUCCIONES.

PRIMER USO

- Abra la sandwichera presionando el seguro ubicado al centro de la agarradera.
- Cepille o limpie las planchas de la sandwichera usando una pequeña cantidad de aceite comestible.
- Esta operación debe realizarse solamente la primera vez que use la sandwichera.

USO DE LA SANDWICHERA

- Enchufe el cable de energía al tomacorriente.
- Cierre la tapa de la sandwichera. Presione el botón ON y espere 3 minutos para que la sandwichera se recaliente.
- Cuando la luz roja se apague significa que se ha alcanzado la temperatura de operación.
- El indicador de temperatura se encenderá y apagará durante el funcionamiento.

- Para obtener unas tostadas doradas, le recomendamos untar con mantequilla la cara externa de las rodajas de pan. Para gratinar debe aceitar con margarina, mantequilla o aceite de cocina.
- Coloque los sándwiches en la sandwichera y cierre la tapa suavemente hasta que se trabe en su lugar. NO FUERCE LA TAPA.
- Deje que el sándwich se tueste durante unos dos minutos. El tiempo de cocción dependerá de su gusto personal. La sandwichera tostara ambas caras del sándwich a la vez concentrando el sabor. Por lo general los sándwiches se cortan por la mitad gracias al cortador, o haciendo un poco de presión con un cuchillo para separar las partes. Si ha preparado un sándwich con rellenos duros o panes fibrosos, o si es muy delgado, deberá cortarlo por separado.
- Si los gratinados no están recubiertos con algún ingrediente antiadherente, es posible que el relleno se cuele a los gratinados. Para sacar el sándwich use una espátula de plástico.
  NO USE OBJETOS DUROS COMO POR EJEMPLO UN CUCHILLO YA QUE PODRÍA DAÑAR EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE.

CUIDADO:
Las planchas alcanzan altas temperaturas durante el funcionamiento y debe tener mucho cuidado para no quemarse.

PARA MEJORES RESULTADOS
- Precaliente la sandwichera.
- Coloque mantequilla sobre las superficies externas del sándwich.
- Le aconsejamos usar queso Chedar. Evite usar queso procesado ya que podría fundirse a altas temperaturas.
- Espolvoree una cucharilla de azúcar sobre las tostadas par que queden más crocantes.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

ANTES DE LIMPIAR LA SANDWICHERA
- Apague el aparato, desenchúfelo del tomacorriente y espere a que se enfríe.
- INTERIOR: Limpie las planchas y el cortador con un paño absorbente.
- EXTERIOR: Use un paño suave humedecido y exprimido en agua tibia jabonosa. Seque bien con un paño suave.
- No use esponjas de acero o paños abrasivos tanto para el exterior como el interior del aparato.

En poco tiempo su sandwichera se convertirá en un aparto doméstico indispensable. Asegúrese de mantener correctamente el aparto para que le brinde años de servicio sin problemas.

RELLENOS PARA SANDWICHES
- Use pan negro, con cereales, blanco o de centeno del tamaño adecuado para la sandwichera.
- Unte mantequilla en un lado de las rodajas de pan.
- Agregue relleno suficiente para4 o 6 sandwiches.

RELLENOS DE QUESO

QUESO, TOMATE Y CEBOLLA
250ml de queso rallado.
1 tomate grande trozado y escurrido.
1 cebolla trozada y sofrita.
Sal, pimienta y orégano al gusto.
Mezclar bien.

QUESO Y ESPÁRRAGO
250ml de Chedar rallado.
250ml de espárragos picados y escurridos.
Sal y pimienta.
Mezclar bien.

RECETAS IDEALES PARA EL DESAYUNO EN CASA

HUEVOS CON TOCINO
250g de lonjas de tocino frito y desmontado.
4 – 6 huevos batidos y cocidos ligeramente.
Sal y pimienta
Tomate en rodajas (opcional)
Mezclar bien.

JAMÓN O SALAME Y HUEVOS
150g de jamón o salame en lonjas.
4 – 6 huevos batidos y cocidos ligeramente.
Sal y pimienta.
Mezclar bien.